

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

02.03.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIAMI LATWO PRZYSYMAJĄCYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAKROWATA	DIETA BOGATOBIANKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmięsa)	DIETA PŁYNNA
	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Piernik z indyka gotowana 30g Twarożek z koperkciem i ogorkiem 30 g (MLE.) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt. Salata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 90g (GLU) Piernik z indyka gotowana 30 g (MLE.) Twarożek z koperkciem i ogorkiem 30 g (MLE.) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 1 szt. Salata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb razowy 90 g (GLU) Piernik z indyka gotowana 30 g (MLE.) Twarożek z koperkciem i ogorkiem 30 g (MLE.) Pomidor 70 g Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 1 szt. Salata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 90 g (GLU) Piernik z indyka gotowana 30 g (MLE.) Twarożek z koperkciem i ogorkiem 30 g (MLE.) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 1 szt. Salata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Piernik z indyka gotowana 40g Twarożek z koperkciem i ogorkiem 40 g (MLE.) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt. Salata 10g	Kasza manna na wodzie 350 ml (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Piernik z indyka gotowana 60 g Pomidor 70 g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt. Salata 10g	Mleko 2% (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g). Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g).
II ŚNIADANIE	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Ziemniaki 70g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Gotowane udo z kurczaka 100g Ziemniaki 70g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Ziemniaki 70g Mizerna 150g(MLE) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: jogurt naturalny 150g(MLE)	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Gotowane udo z kurczaka 100g Ziemniaki 70g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Ziemniaki 70g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (GLU, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Ziemniaki 70g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g).
PODW. rehabilitacja	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)						
OBIAD	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL, ) Papryka czerwona 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL, ) Pomidor 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL, ) Papryka czerwona 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wedlina 30g i salata (3g)(GLU, SOI, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL, ) Papryka czerwona 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 40 g Pasta mięsna z warzywami 50g (SEL, ) Papryka czerwona 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL, ) Papryka czerwona 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
KOŁACJA							
DP	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 331g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wale ryżowe pchłoziarniste 40g Wartość energetyczna 2372 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 375g, Błonnik pokarmowy 39g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 331g, Błonnik pokarmowy 31g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2255 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.
Wartość odżywcza							

Diana Majczyna  
mgr dietetyki  
AGHM Paweł Kępa  
Krężniebska 20/515 Lublin  
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

02.03.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 RZ DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Parki, jaglane na ml. 350 ml (MLE.) Chleb bezglutenowy 90g Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkciem i ogorkiem 30 g (MLE.) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 45g Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 20 g (MLE.) Twarożek z koperkciem i ogorkiem 20 g (MLE.) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 200 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 15 g Twarożek z koperkciem i ogorkiem 15g (MLE.) Pomidor bez skórki 50 g Masło 82% 5 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkciem i ogorkiem 30 g (MLE.) Pomidor bez skórki 70 g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II				
ŚNIADANIE	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkciem 200 ml (MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 70g Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkciem 300 ml (MLE, SEL) Pieczony udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml
OBIAD				
PODW. rehabilitacja	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL, ) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 20 g Pasta mięsna z warzywami 30g (SEL, ) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 20 g Pasta mięsna z warzywami 20g (SEL, ) Pomidor 70g Sałata liść 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL, ) Pomidor 90g Sałata liść 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml
KOLACJA				
DP	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2075 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Sok owocowy 150ml Energia- 1047 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 37g, węglowodany: 146g	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.
Wartość odżywcza				

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupki, JAJ- jaja, RBY- ryby, ORZ- orzechy ziemne, SOJ- zrna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ- orzechy z orzechów włoskich, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SOD- dwutlenek siarki, LUB- lubin, MCK- mączka, LPS- pszenne  
alergeny występujące w składowych ilościach wg deklaracji producentów

Ziana Malczyńska  
mgr dietetyki  
AGNIA Paweł Kępa  
Kreznica 600 20-15 Lubin  
NIP: 946-253-62-64 REG. 000381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

03.03.2024 nieczajki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LĄTWO PRZYSWAJALNOŚCI WĘGLOWODANOWYCH	DIETA PARKOWATA	DIETA ROGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmięczna)	DIETA PLYNNA	
	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Ser zółty 30 g (MLE.) Szyrkowa wleprzowa 30 g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 90g Chleb razowy 90g Masło 82% 10 g (MLE.) Szyrkowa wleprzowa 30 g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE.) Chleb razowy 90 g (GLU.) Masło 82% 10 g (MLE.) Ser zółty 30 g (MLE.) Szyrkowa wleprzowa 30 g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna b/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 90g Chleb razowy 45g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Szyrkowa wleprzowa 30 g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Szyrkowa wleprzowa 30 g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Kasza jaglana na wodzie 350 ml Chleb razowy 45g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło roślinne 10g Szyrkowa wleprzowa 30g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jaglko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)	
II ŚNIADANIE	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Bureczki na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: kefir 150g (MLE)	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Bureczki na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml	Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)	
OBIAD	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Bureczki na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: kefir 150g (MLE)	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Bureczki na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wleprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Ciesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)	Kefir naturalny 150g (MLE)	Kefir naturalny 150g (MLE)	Kefir naturalny 150g (MLE)	Kefir naturalny 150g (MLE)	Kefir naturalny 150g (MLE)	Kefir naturalny 150g (MLE)	
KOLACJA	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Wędlina wleprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wleprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Wędlina wleprzowa 70 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna b/c 250 ml II Kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i salata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wleprzowa 50 g Ogórek 50g Dżem owocowy 25g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Wędlina wleprzowa 70 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Wędlina wleprzowa 70 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE.) Wędlina wleprzowa 50 g Wędlina wleprzowa 10g Masło roślinne 10g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Wafle ryżowe podłożymiste 40g	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Chupałki laktozydane 40g	Wartość energetyczna 1899 kcal Białko ogółem 92g Tłuszcz 79g Węglowodany ogółem 185g, Błonnik pokarmowy 19g.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 55g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 38g.	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2349 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 1899 kcal Białko ogółem 92g Tłuszcz 79g Węglowodany ogółem 185g, Błonnik pokarmowy 19g.

Diana Majczyk  
mgr dietetyki  
AGHIN Paweł Kępa  
Kieźniok Jagl 21 20-5-15 Lublin  
NIP: 946-253-62-54 REG: 060381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

03.03.2024 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKORAKKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LAIWOSTRAWNA	DZIECI POWYZEJ 3 RZ. DIETA LAIWOSTRAWNA
<b>ŚNIADANIE</b>	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (MIL) Chleb bezglutenowy 120 g Masło 10g (82%tł.) (MIL) Szyzka z indykciem drobiowa 30g (SOJ) Ser żółty 30g (MIL) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszką 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zacierka na mleku 350ml (GLU, JAJ, MIL) Chleb razowy 60 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MIL) Szyzka z indykciem drobiowa 20g (SOJ) Ser żółty 20g (MIL) Ogórek 30g Pomidor 50g Gruszką 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zupa ml Kasza jaglana 200 ml (MIL) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 5 g (MIL) Szyzka wiaprzowa 30 g Pomidor bez skórki 50g Sólata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.	Zupa ml Kasza jaglana 350 ml (MIL) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MIL) Szyzka wiaprzowa 60 g Pomidor bez skórki 100g Sólata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.
<b>II ŚNIADANIE</b>	Zupa ryżowa 300ml (MIL, SEL) Kolorowy gulasz wiaprzowy 150g (GOR) Ziemniaki 170g Surówka Colslaw 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MIL, SEL) Kolorowy gulasz wiaprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Surówka Colslaw 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 200ml (MIL, SEL) Kolorowy gulasz wiaprzowy 80g (GLU, GOR) Ziemniaki 100g Buraczki na ciepło 100g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MIL, SEL) Kolorowy gulasz wiaprzowy 150g (GLU, GOR) Ziemniaki 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml
<b>PODW. rehabilitacja</b>	Chleb bezglutenowy 90g Masło 82% 10 g (MIL) Wędlina wiaprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MIL) Wędlina wiaprzowa 30 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 5 g (MIL) Wędlina wiaprzowa 15 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MIL) Wędlina wiaprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml
<b>KOLACJA</b>				
<b>DP</b>	Jogurt naturalny 150g (MIL)	Sok owocowy 150g	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
<b>Wartość odżywcza</b>	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 52g, Tłuszcz 53g Węglowodany ogółem 374g Błonnik pokarmowy 30g	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g	Sok owocowy 150ml Energia- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 162g	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupki, JAJ- jaja, RB- ryby, ORZ- orzechy ziemne, SOJ- soja, MIE- mleko i produkty mleczne, ORZ- orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SOZ- dwutlenek siarki, LUB- lubin, MCK- mączka, I\* - zaznaczone alergen wyśteplone w słowach w składach wg deklaracji producentów

Dieta Majczyzna  
mgr dietetyki

AGHIN Paweł Kępc  
Kreznica Jada 21 20-115 Lublin  
NIP: 946-265-62-54 REG: 06038106

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

04.03.2024 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LĄTWO PRZYSYMAŁANYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAKOWANA	DIETA BOGATOBLAKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezemciarna)	DIETA PLYNNA
Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE.) Chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mączna z marchewką 30 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE.) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mączna z marchewką 30 g Pomidor 100g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Plakki owsiane na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb razowy 90 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mączna z marchewką 30g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE.) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mączna z marchewką 30 g Pomidor 100g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE.) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mączna z marchewką 30 g Pomidor 100g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE.) Chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pasta mączna z marchewką 40 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g.	Kasza kukurydziana na wodzie 350 ml Chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mączna z marchewką 30 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
<b>II ŚNIADANIE</b>	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Sobas gotowany 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i szynką z indyka (30g)( GLU, SOI, MLE* , SEL *, GOR) Pomidorowa z makaronem 300ml (GLE, MLE, SEL.) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy b/c 250ml <b>PODWIECZOREK: Masłanka 150ml (MLE)</b>	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Sobas gotowany 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, SEL.) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mleko 2% tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g), Mieso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeni (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), smietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
<b>OBIAD</b>	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Masłanka 150ml (MLE)	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Salata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 50 g Serrek topiony 25 g (MLE.) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82%, 10 g (MLE.) Herbata czarna b/c 250 ml <b>II kolacja:</b> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) według 30g i salata; (5g) (GLU, SOI, MLE* , SEL *, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Salata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Serrek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 50 g Serrek topiony 50 g Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeni (15g), seler (15g), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
<b>PODW.</b> rehabilitacja	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotow. 50g Serrek topiony 25 g (MLE.) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Salata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Waflę ryżowe pełnoziarniste 40g Wartość energetyczna 2404 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 378g, Błonnik pokarmowy 35g.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Waflę ryżowe 40g Wartość energetyczna 2347 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 89g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 150g, Błonnik pokarmowy: 18g.
<b>DP</b>	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Waflę ryżowe pełnoziarniste 40g Wartość energetyczna 2404 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 378g, Błonnik pokarmowy 35g.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Waflę ryżowe 40g Wartość energetyczna 2347 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 89g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 150g, Błonnik pokarmowy: 18g.
<b>Wartość odżywczą</b>	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2404 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 378g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2347 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2347 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 89g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 150g, Błonnik pokarmowy: 18g.

Diana Majczyk  
mgr dietetyk  
Klinika Rehabilitacji  
ul. 515 Lublin  
946-253-52-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

04.03.2024 polecenie lek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LAIWOSTRAWNA	DZIECI POWYZEJ 3 RZ. DIETA LAIWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (MLE) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szyńska śniadaniowa drożdżowa-40g (SOL) Jajko gotowane ki. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (MLE) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szyńska śniadaniowa drożdżowa-20g (SOL) Jajko gotowane ki. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 200 ml (MLE.) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szyńska wiewprzowa gotowana 15 g Pasta mięsna z marchewką 15 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Masło 82% 5 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE.) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szyńska wiewprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g
II ŚNIADANIE	Pomidorowa z makaronem 300ml (MLE,SEL) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU,MLE,SEL) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 200ml (GLU,MLE,SEL) Schab gotowany 70g Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU,MLE,SEL) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml
OBIAD	Chleb bezglutenowy 90g Pierś z indyka gotowana 50 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Salata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 82% 5 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Salata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml
POBYW. rehabilitacja				
DP	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Wartość energetyczna 2147 kcal Białko ogółem 65g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Sok owocowy 150ml)	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2147 kcal Białko ogółem 65g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 150ml)	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.

Alergeny: GLU - zboża zawierające gluten, SKO - skrobiątki, JAJ - jaja, RNB - ryby, ORZ - orzechy, ziemna, SOL - sól, MLE - mleko i produkty mleczne, ORZ - orzechy z orzechów łaskowych, SEL - seler, GOR - gorczyca, SEZ - sezam, SO2 - dwusielenek siarki, LUB - lutein, MCK - mączka, I\* - zrazaczonk  
alergeny występujące w składowych składkach wg deklaracji producentów

Dieta Małczyna  
mgr dietetyk  
AGNIA PAWŁA  
Kępczyńska  
NIP: 940-200-02-04 REG: 00030411

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

05.03.2024 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIAMI ŁATWO PRZYSWALANYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PARYKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (beznleczna)	DIETA PLYNNA
<p>ŚNIADANIE</p> <p>Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.)                      Bułka pszenna 50 g (GLU)                      Chleb razowy 45 g (GLU)                      Kiełbasa szynkowa wieprzowa 30 g                      Twarożek z ziarnami 30 g (MLE.)                      Sałatka z buraczka z ziołami 100 g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna z/c 250 ml                      Pomarańcza ½ szt.</p>	<p>Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.)                      Bułka pszenna 100 g (GLU)                      Kiełbasa szynkowa wieprzowa 30 g                      Twarożek z koperkiem 30 g (MLE.)                      Sałatka z buraczka z ziołami 100 g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna z/c 250 ml                      Pomarańcza ½ szt.</p>	<p>Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.)                      Chleb razowy 90 g (GLU)                      Kiełbasa szynkowa wieprzowa 30g                      Twarożek z ziarnami 30 g (MLE)                      Sałatka z buraczka z ziołami 100g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna b/c 250 ml                      Pomarańcza ½ szt.</p>	<p>Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) (twaróg 30g (MLE))</p>	<p>Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.)                      Bułka pszenna 100 g (GLU)                      Kiełbasa szynkowa wieprzowa 30 g                      Twarożek z koperkiem 30 g (MLE.)                      Sałatka z buraczka z ziołami 100 g                      masło extra 10 g (MLE)                      Herbata czarna z/c 250 ml                      Pomarańcza ½ szt.</p>	<p>Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.)                      Bułka pszenna 50 g (GLU)                      Chleb razowy 45 g (GLU)                      Kiełbasa szynkowa wieprzowa 40 g                      Twarożek z ziarnami 40 g (MLE.)                      Sałatka z buraczka z ziołami 100 g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna z/c 250 ml                      Pomarańcza ½ szt.</p>	<p>Płatki owsiane 350ml na wodzie (GLU)                      Bułka pszenna 50 g (GLU)                      Chleb razowy 45 g (GLU)                      Kiełbasa szynkowa wieprzowa 60 g                      Sałatka z buraczka z ziołami 100 g                      masło roślinne 10 g                      Herbata czarna z/c 250 ml                      Pomarańcza ½ szt.</p>	<p>Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jablko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)</p>
<p>II ŚNIADANIE</p> <p>Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.)                      Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLEMLE)                      Ryż biały 170g                      Surówka z kapuśy 150g (JAJ)                      Kompot owocowy z/c 250ml                      Jablko 1 szt.</p>	<p>Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.)                      Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLEMLE)                      Ryż biały 170g                      Surówka z kapuśy 150g (JAJ)                      Bureczki na ciepło 150g (GLU)                      Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.)                      Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLEMLE)                      Ryż brązowy 170g                      Surówka z kapuśy 150g (JAJ)                      Kompot owocowy b/c 250ml</p>	<p>Chleb razowy 90 g (GLU)                      Szyunka gotowana drobiowa 40 g                      Ser żółty 30 g (MLE.)                      Ogórk kiszzone 100 g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.)                      Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLEMLE)                      Ryż biały 170g                      Bureczki na ciepło 150g (GLU)                      Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.)                      Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLEMLE)                      Ryż biały 170g                      Bureczki na ciepło 150g (GLU)                      Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.)                      Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLEMLE)                      Ryż biały 170g                      Bureczki na ciepło 150g (GLU)                      Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)                      Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)</p>
<p>PODW. rehabilitacja</p> <p>Jogurt naturalny 150g (MLE)</p>	<p>Chleb pszenny 90g (GLU)                      Szyunka gotowana drobiowa 70 g                      Pomidor 100g,                      Sałata 10g                      masło extra 10 g (MLE)                      Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 90 g (GLU)                      Szyunka gotowana drobiowa 40 g                      Ser żółty 30 g (MLE.)                      Ogórk kiszzone 100 g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 90 g (GLU)                      Szyunka gotowana drobiowa 40 g                      Ser żółty 30 g (MLE.)                      Ogórk kiszzone 100 g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 90g (GLU)                      Szyunka gotowana drobiowa 70 g                      Pomidor 100g,                      Sałata 10g                      masło extra 10g (MLE)                      Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU)                      Chleb pszenny 45g (GLU)                      Szyunka gotowana drobiowa 50 g                      Ser żółty 30 g (MLE.)                      Ogórk kiszzone 100 g                      masło extra 10 g (MLE.)                      Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU)                      Chleb pszenny 45g (GLU)                      Szyunka gotowana drobiowa 70 g                      Ogórk kiszzone 100 g                      masło roślinne 10 g                      Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), suchanek 10g (GLU)</p>
<p>KOLACJA</p>	<p>Chleb drożdżowa 50g (GLU, MLE)</p>	<p>Chleb drożdżowa 50g (GLU, MLE)</p>	<p>Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g (GLU, MLE, SEL, GOR)</p>	<p>Sok owocowy 150ml (GLU, MLE)</p>	<p>Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)</p>	<p>Sok owocowy 150ml (GLU, MLE)</p>	<p>Sok owocowy 150 ml (GLU, MLE)</p>
<p>DP</p>	<p>Wartość energetyczna 2464 kcal                      Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g,                      Węglowodany ogółem 419g,                      Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2153kcal                      Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g,                      Węglowodany ogółem 328g,                      Błonnik pokarmowy 22g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2515 kcal                      Białko ogółem 83g, Tłuszcz 74g,                      Węglowodany ogółem 383g,                      Błonnik pokarmowy 35g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2153kcal                      Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g,                      Węglowodany ogółem 328g,                      Błonnik pokarmowy 22g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2564 kcal                      Białko ogółem 109g, Tłuszcz 77g,                      Węglowodany ogółem 419g,                      Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2464 kcal                      Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g,                      Węglowodany ogółem 419g,                      Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 1809 kcal                      Białko ogółem 99g, Tłuszcz 74g,                      Węglowodany ogółem 155g,                      Błonnik pokarmowy 18g.</p>
<p>Wartość odżywczą</p>							

Dieta Majczywna  
 mgr dietetyki  
 AGNIA Paweł Kępa  
 Reżym dietetyki  
 NIP: 946-253-62-54  
 REG: 080381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

05.03.2024 wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LĄTWOŚCIAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LĄTWOŚCIAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml, Płatki ryżowe 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Kiełbasa szynkowa wędziona 30 g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarancza ½ szt.	Zupa ml, Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kiełbasa szynkowa wędziona 20 g (MLE,) Twarożek z ziarnami 20 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarancza ½ szt.	Zupa ml, Płatki owsiane 200 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Kiełbasa szynkowa wędziona 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 50 g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Zupa ml, Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kiełbasa szynkowa wędziona 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE	Rosół z makaronem bezglutenowym 300 ml (SEL,) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (MLE) Ryż biały 170g Surówka z marchewki z olejem 50g Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL,) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryż biały 170g Surówka z marchewki z olejem 50g Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 200 ml (GLU, SEL,) Gulasz drobiowy z warzywami 80g (GLU, MLE) Ryż biały 100g Buraczki na ciepło 100g (GLU) Surówka z marchewki z olejem 50g Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL,) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryż biały 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml
OBIAD	Masłanka 150ml (MLE)	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szyunka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 70g. Sałata 10g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Szyunka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 70g. Sałata 10g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szyunka gotowana drobiowa 70 g Pomidor bez skórki 100g. Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
PODY. rehabilitacja				
KOLAČIA	Chleb bezglutenowy 90g Szyunka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Ogórki kiszzone 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
DP	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2464 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2053kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g.	Energia- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 182g	Wartość energetyczna 2151 kcal Białko ogółem 66g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.

Alergeny: GLU - zboża zawierające gluten, SMO - selerowabiaki, JAJ - jaja, RYB - ryby, ORZ - orzechy ziemne, SOL - ziarna soli, MLE - mleko i produkty mleczne, ORZ - orzechy z orzechów iaskowych, SEL - seler, GOR - gorczyca, SEZ - sezam, SO2 - dwutlenek siarki, LUB - lubin, MCK - mączczaki, (\*) - zaznaczone alergeny występujące w składowych składnikach wg deklaracji producentów

**Dieta**  
mgr Małczyszka Agnieszka  
mgr dietetyki, NIP: 948-250-02-51 REGON: 1408610

**AGHIN Paweł KOP**  
mgr dietetyki, NIP: 948-250-02-51 REGON: 1408610

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

06.03.2024 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOŚTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIAMI LĄTWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANOWY	DIETA PARKOWA/TA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezzłazek)	DIETA PLYNNA
	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb razowy 45g (GLU.) Chleb pszenny 45g (GLU.) masło extra 10g (MLE.) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30g Ogórek konserwowy 50g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 45g (GLU.) masło extra 10g (MLE.) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30g Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb razowy 45g (GLU.) masło extra 10g (MLE.) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30g Ogórek konserwowy 50g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 45g (GLU.) masło extra 10g (MLE.) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30g Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb razowy 45g (GLU.) Chleb pszenny 45g (GLU.) masło extra 10g (MLE.) masło roślinne 10g Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 50g Ogórek konserwowy 50g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ryżowa na mleku roślinnym 350 ml Chleb razowy 45g (GLU.) Chleb pszenny 45g (GLU.) masło roślinne 10g Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30g Ogórek konserwowy 50g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Mleko 2% tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g), Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeni (15g), selet (15g), selet (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), smietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g/2 szt. 30 50g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapuśy białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan- 1 szt.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g Gotowany klopsik drobiowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapuśy białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Kromki owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapuśy białej z olejem 150g Kompot owocowy b/c 250ml PODWEWCZORREK: masłanka 150ml(MLE)	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Gotowany klopsik drobiowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapuśy białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapuśy białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapuśy białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeni (15g), selet (15g), selet (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), smietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
	Jogurt naturalny 150ml (MLE)	Chleb pszenny 120g (GLU) masło extra 10g (MLE) szynkowa wieprzowa 60g Salamka jarzynowa 100g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90g (GLU.) masło extra 10g (MLE.) szynkowa wieprzowa 40g paszlet drobiowy 30g (JAJ, GOR) Salamka jarzynowa 100g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędlna 30g i sałatką (GLU, SOJ, MLE* SEI*, GOR*)	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10g (MLE) szynkowa wieprzowa 60g Salamka jarzynowa 100g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 10g (MLE.) szynkowa wieprzowa 60g paszlet drobiowy 30g (JAJ, GOR) Salamka jarzynowa 100g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) masło roślinne 10g szynkowa wieprzowa 60g Salamka jarzynowa 100g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeni (15g), selet (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE) Wartość energetyczna 2429 kcal Białko ogółem 32g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE) Wartość energetyczna 2124kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 365g, Błonnik pokarmowy 20g	Wale ryżowe pschodzarniste 40g Wartość energetyczna 2185 kcal Białko ogółem 92g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 355g, Błonnik pokarmowy 35g	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2124kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE) Wartość energetyczna 2529 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 2429 kcal Białko ogółem 32g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g	Sok owocowy 150ml Wartość energetyczna 1850 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 350g, Błonnik pokarmowy 18g
	DP	DP	DP	DP	DP	DP	DP
	Wartość odżywcza	Wartość odżywcza	Wartość odżywcza	Wartość odżywcza	Wartość odżywcza	Wartość odżywcza	Wartość odżywcza

Diana Młpiczyn AGHIM Paweł Kępcz  
mgr dietetyki Reżenica 21 805 16 11  
NIP: 946-253-62-54 REG. 000390

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

06.03.2024 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LĄTWOŚCIOWA	DZIECI POWYŻEJ 3 rż. DIETA LĄTWOŚCIOWA
	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE.) Jajka kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) chleb razowy 45g (GLU.) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE.) Jajka kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 20 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 200 ml (MLE.) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Jajka kl. M 1/2 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 10 g Pomidor bez skórki 50g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jajka kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (SEL.) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (JAJ) Sos pomidorowy 40 ml Surówka z kapuśy, białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL.) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapuśy, białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 200ml (GLU, SEL.) Ziemniaki 100g Gotowany klopsik drobiowy 70g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 30 ml (GLU) Buraczki na ciepło 100g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL.) Ziemniaki 170g Gotowany klopsik drobiowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Buraczki na ciepło 130g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml
OBIAD				
PODW. rehabilitacja	Masłanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE.) szynkowa wieprzowa 40 g pasztecik drobiowy 30g (JAJ, GOR) Salatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE.) szynkowa wieprzowa 20 g pasztecik drobiowy 30g (JAJ, GOR) Salatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 5g (MLE) szynkowa wieprzowa 30 g Salatka jarzynowa 50 g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Salatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO.) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 3429 kcal Białko ogółem 52g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2024kcal Białko ogółem 58g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 29g.	Energia- 1043 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 34g, węglowodany: 163g	Wartość energetyczna 2151 kcal Białko ogółem 56g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.

Alergeny: GLU - zboża zawierające gluten, SKO - skrobiątki, JAJ - jaja, RNB - ryby, ORZ - orzeszki ziemne, SO2 - siarka, MLE - mleko i produkty mleczne, ORZ - orzechy z orzechów włoskich, SEL - sól, GOR - gorczyca, SEZ - sezam, SO2 - dwutlenek siarki, LUB - lubin, MCK - mączka, [\*] - oznaczone alergeny występujące w składach i dodatkach wagi deklaracji producentów

Diana ~~Walczyńska~~  
mgr dietetyki  
AGIPII Paweł Kępa  
Kreznicki 102-105 Lublin  
NIP: 946-255-92-54 REG. ON: 9431092



JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

07.03.2024 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LĄTWOŚTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 R.Z. DIETA LĄTWOŚTRAWNA
	Placki kukurydziane na ml. 350 ml ( MLE. ) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE. ) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szyzka wleprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Placki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE. ) chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE. ) Twarożek z owocami 20g(MLE) Szyzka wleprzowa gotowana 20 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Placki kukurydziane na ml. 200 ml (MLE. ) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE. ) Twarożek z owocami 15g(MLE) Szyzka wleprzowa gotowana 15 g Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Placki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE. ) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE. ) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szyzka wleprzowa gotowana 30 g Pomidor bez skórki 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g
II ŚNIADANIE	Zupa zaciętkowa z ziemniakami 300 ml (MLE, SEL) Kopytka 240g JAD. z sosem pieczarkowym 60g (MLE) Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zaciętkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAD.) z sosem pieczarkowym 60g (MLE) Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zaciętkowa z ziemniakami 200 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 160g (GLU, JAD.) z sosem jarzynowym 40g (MLE) Brokuł gotowany 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zaciętkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAD.) z sosem jarzynowym 60g (MLE) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g(MLE)	Pasta hummus 30 g Kiełbasa krakowska 40 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE. ) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Kiełbasa krakowska 40 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE. ) Herbata czarna z/c 250 ml	Kiełbasa krakowska 70 g (SOJ) Sałata liść 35 g Pomidor bez skórki 65g Chleb pszenny 90g(GLU) masło extra 10 g (MLE. ) Herbata czarna z/c 250 ml
KOLACJA				
DP	Jogurt owocowy 1 szl. (MLE)	Sok owocowy 1 szl.	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2275 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 63g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Energia- 1095 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 155g Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2224kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorzynki, JAJ-jaja, RWB-r-By, ORZ- orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ- orzechy z orzechów łaskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02- dwutlenek siarki, LUB-lubin, MOC- mączka, [\*]zaznaczone alergenem występującym w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Uwaga! Małczy Krężnica Jędrzejów 2025/5 Lublin  
NIP. 946-253-62-54 REG. 000381082

**ACHIH Paweł Kępa**

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

08.03.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOŚTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRYSYMAJĄCYCH WĘGLOWODANOW	DIETA PAPKOWATA	DIETA HOGARTOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmięso)	DIETA PLYNNA
<p><b>ŚNIADANIE</b></p> <p>Krupnik jęczmienny 300ml (MIE, SEL, GLU) Filet panierowany z miniąja 100g (GLU, RYB, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka kapuszy kiszanej 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MIE, SEL, GLU) Filet panierowany z miniąja 100g (GLU, RYB, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka kapuszy kiszanej 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan 1/2 szt.</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MIE, SEL, GLU) Filet panierowany z miniąja 100g (RYB) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MIE, SEL, GLU) Filet panierowany z miniąja 100g (GLU, RYB, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka kapuszy kiszanej 150g Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Kefir (150g) (MIE)</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MIE, SEL, GLU) Filet panierowany z miniąja 100g (RYB) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml Mandarynka 1 szt.</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MIE, SEL, GLU) Filet panierowany z miniąja 100g (GLU, RYB, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka kapuszy kiszanej 150g Kompot owocowy z/c 250ml Mandarynka 1 szt.</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MIE, SEL, GLU) Filet panierowany z miniąja 100g (GLU, RYB, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka kapuszy kiszanej 150g Kompot owocowy z/c 250ml Mandarynka 1 szt.</p>	<p>Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MIE), rz (50g), cukier (20g), olej (10g), Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruska korzeni (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MIE), cukier (10g)</p>
<p><b>OBIAD</b></p> <p>Masłanka 150ml(MIE)</p>	<p>bułka pszenna 100g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>bułka pszenna 100g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 90 g (GLU, ) Kratkowska wierzchowa 50g (SOJ) Rzodkiew biała 90g Salata 10g Ser zółty (20g)(MIE, ) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MIE) wędliną 30g i sałatką (GLU, SOJ, MIE*, SEL*, GOR*)</p>	<p>bułka pszenna 100g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU, ) bułka pszenna 50 g (GLU) Kratkowska wierzchowa 60 g (SOJ) Ser zółty (30g)(MIE, ) Rzodkiew biała 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE, ) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU) bułka pszenna 50 g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Ser zółty (30g)(MIE, ) Rzodkiew biała 90g Salata 10g masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruska korzeni (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MIE), cukier (10g)</p>
<p><b>PODV. rehidratacja</b></p> <p>Masłanka 150ml(MIE)</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU, ) bułka pszenna 50 g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Ser zółty (20g)(MIE) Rzodkiew biała 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE, ) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>bułka pszenna 100g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 90 g (GLU, ) Kratkowska wierzchowa 50g (SOJ) Rzodkiew biała 90g Salata 10g Ser zółty (20g)(MIE, ) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MIE) wędliną 30g i sałatką (GLU, SOJ, MIE*, SEL*, GOR*)</p>	<p>bułka pszenna 100g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU, ) bułka pszenna 50 g (GLU) Kratkowska wierzchowa 60 g (SOJ) Ser zółty (30g)(MIE, ) Rzodkiew biała 90g Salata 10g masło extra 10 g (MIE, ) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU) bułka pszenna 50 g (GLU) Kratkowska wierzchowa 50 g (SOJ) Ser zółty (30g)(MIE, ) Rzodkiew biała 90g Salata 10g masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruska korzeni (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MIE), cukier (10g)</p>
<p><b>DP</b></p> <p>Sok owocowy 1 szkl.</p>	<p>Sok owocowy 1 szkl.</p>	<p>Sok owocowy 1 szkl.</p>	<p>Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g</p>	<p>Sok owocowy 1 szkl.</p>	<p>Sok owocowy 1 szkl.</p>	<p>Sok owocowy 1 szkl.</p>	<p>Sok owocowy 150ml</p>
<p><b>Wartość odżywcza</b></p>	<p>Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2389 kcal Białko ogółem 101g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 33g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2364 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 390g, Błonnik pokarmowy 19g.</p>

AGHIN Paweł Kępa  
Diana Walczak  
mgr dietetyk  
Reżymnicza 20, 20-115 Lublin  
NIP: 948-253-62-54 REG: 000981082

JADŁOSPIS 02.03.11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LAWOSTRAWNA	DZIECI POWYZEJ 3 r-z DIETA LAWOSTRAWNA
08.03.2024 piątek	<p>Płatki jaglane na mleku 350ml (MLE) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE.) Pasztet drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szyzka wieprzowa gotowana 30 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.</p>	<p>Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU, ) chleb razowy 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Młód wielokwiatowy 25 g Szyzka wieprzowa gotowana 20 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.</p>	<p>Kluski lane na mleku 200ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU, ) masło extra 5 g (MLE) Młód wielokwiatowy 25 g Szyzka wieprzowa gotowana 15 g Pomidor bez skórki 50g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 50g.</p>	<p>Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90 g (GLU, ) masło extra 10 g (MLE) Młód wielokwiatowy 25 g Szyzka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor bez skórki 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.</p>
II ŚNIADANIE	<p>Krupnik ryżowy 300ml (MLE, SEL) Filet panierowany z mintaja 100g (RYB, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka kapuszy kiszzonej 150g Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU) Filet panierowany z mintaja 100g (GLU, RYB, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka kapuszy kiszzonej 150g Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 200ml (MLE, SEL, GLU) Filet duszony z mintaja 70g (RYB) Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU) Filet duszony z mintaja 100g (RYB) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml</p>
OBIAD				
PODW. rehabilitacja	<p>Chleb bezglutenowy 90g Kraakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty (20g)(MLE) Rzodkiew biała 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Chleb razowy 45 g (GLU, ) bulka pszenna 50 g (GLU) Kraakowska wieprzowa 40 g (SOJ) Rzodkiew biała 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Bulka pszenna 50g (GLU) Kraakowska wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor bez skórki 50g Salata 10g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>	<p>Bulka pszenna 100g (GLU) Kraakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor bez skórki 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml</p>
DP	<p>SOK OWOCOWY 1 SZL. Wartość energetyczna 226kJ kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>SOK OWOCOWY 1 SZL. Wartość energetyczna 216kJ kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>SOK OWOCOWY 1 SZL. Energia- 1064 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 147g</p>	<p>SOK OWOCOWY 1 SZL. Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.</p>
Wartość odżywcza				

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skrobiątki, JAJ-jajka, RYB-ryby, ORZ-orzechy i ziemna, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów i słodowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-halbin, MCK- mączka, \*Izaznaczone alergeny występujące w składach i/lub dodatkach w deklaracji producentów

Diana Walczyna  
Kreznica 21, 20-516 Lublin  
AGHIN Paweł Kepa  
NIP: 946-253-62-54 REG. 066381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

09.03.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	Makaron na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU, ) Chleb razowy 45g (GLU, ) piers z indyka gotowana 30 g Pasta z tunczycy z iwarogiem 30 g (RYB, MLE, ) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	DIETA LAYWOSTRAWNA	Makaron na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU, ) piers z indyka gotowana 30 g Pasta z tunczycy z iwarogiem 30 g (RYB, MLE, ) Masło 82% 10 g (MLE, ) Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko gotowane 100g Herbata czarna z/c 250ml	DIETA Z OGRANICZENIAMI LAYWO PRZYSWALNYCH WĘGLOWODANOW	Makaron na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy 90g (GLU, ) piers z tunczycy z iwarogiem 30 g (RYB, MLE, ) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 100g	DIETA PARKOWATA	Makaron na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU, ) piers z indyka gotowana 30 g Pasta z tunczycy z iwarogiem 30 g (RYB, MLE, ) Masło 82% 10 g (MLE) Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko gotowane 100g Herbata czarna z/c 250ml	DIETA BOGATOBIAKOWA	Makaron na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU, ) piers z indyka gotowana 40g Pasta z tunczycy z iwarogiem 40 g (RYB, MLE, ) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	Makaron na mleku roślinnym 350 ml (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) piers z indyka gotowana 30 g Pasta z tunczycy z iwarogiem 30 g (RYB) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło roślinne 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	DIETA PLYNNA	Mleko 2% (450ml) (MLE) Kasza miana (40g)(GLU, Cukier (10g) Jablko 1 szt. Kl. M (JA, A), masło roślinne (15g)	
II ŚNIADANIE	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan 1 szt.	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego 100g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml PODWIECZOREK: Keifir 150ml (MLE)	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego 100g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Goląbcek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU, ) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)					
OBIAŁ	Jogurt naturalny 150 ml (MLE)	Barkaczek 80g Filet z kurczaka 80g mięso roślinne 15g Zupa ryżowa 400ml (SEL)	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza miana 40g (GLU), sushierek 10g (GLU)												
PODW. rehabilitacja	Bułka pszenna 50g (GLU ) Chleb razowy 50 g (GLU ) krakowska wleprzowa 50 g (SOJ) Dzemi owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 100g (GLU) krakowska wleprzowa 50 g (SOJ) Dzemi owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU ) krakowska wleprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 70 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE), wędlina 30g i salata (5g) (GLU, SOJ, MLE, *, SEL, *, GOR)	Walec ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy I szkl.	Sok owocowy I szkl.									
KOLACJA	Bułka pszenna 50g (GLU ) Chleb razowy 50 g (GLU ) krakowska wleprzowa 50 g (SOJ) Dzemi owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU ) krakowska wleprzowa 50 g (SOJ) Dzemi owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU ) krakowska wleprzowa 50 g (SOJ) Dzemi owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Sok owocowy I szkl.	Sok owocowy I szkl.										
DP	Sok owocowy I szkl.	Sok owocowy I szkl.	Sok owocowy I szkl.	Sok owocowy I szkl.	Sok owocowy I szkl.										
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23.	Wartość energetyczna 2546 kcal Białko ogółem 92g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 388g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23.	Wartość energetyczna 2546 kcal Białko ogółem 92g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 388g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.

Diana Majczyńska Paweł Kępa  
mgr dietetyk i katedryca  
NIP: 946-253-62-54 REG. 000381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

09.03.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LAIWOSTRAWNA	DZIECI POWYZEJ 3 rż. DIETA LAIWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Makaron bezglutenowy na mleku 350 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 90g piers z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE, ) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Makaron na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) piers z indyka gotowana 20 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 20 g (RYB, MLE, ) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Makaron na mleku 200 ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) piers z indyka gotowana 15 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 15 g (RYB, MLE, ) Salata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 82% 5 g (MLE) Jabłko gotowane 100g Herbata czarna z/c 250ml	Makaron na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90g (GLU) piers z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE, ) Salata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (MLE, SEL, ) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAL) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAL) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan 1 szt.	Barszcz czerwony z ziemniakami 200ml (GLU, MLE, SEL, ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego 70g (JAL) Ziemniaki 100 g Sos pomidorowy 30ml (GLU) Brokuł gotowany 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL, ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego 100g (JAL) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml
PODY. rehabilitacja	Chleb bezglutenowy 90g krakowska wiewprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE, ) Herbata czarna z/c 250 ml	Butka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wiewprzowa 30 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Butka pszenna 50g (GLU) krakowska wiewprzowa 10 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50 g Salata 10g Masło 82% 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Butka pszenna 100g (GLU) krakowska wiewprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.
Wartość odżywca	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2167 kcal Białko ogółem 50g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Energia- 1035 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 35g, Węglowodany: 164g	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 55g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23.

Alergeny: GLU- zbóża zawierające gluten, SKO- skrobiątki, JAL- jaja, RYB- ryby, ORZ- orzechy ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko | produkty mleczne, ORZ- orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GDR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2- dwutlenek siarki, LUB- lubin, MCK- mączka, T- tiazynacjone  
alergeny występujące w składowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.03.2024 niedziela	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LĄTYWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LĄTWO PRYSYMAJĄCYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
<p>Żupa ml Kasza jaglana 300 ml (MLE.) chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt</p>	<p>Żupa ml Kasza jaglana 300 ml (MLE.) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt</p>	<p>Żupa ml Kasza jaglana 300 ml (MLE.) chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml Banan ½ szt</p>	<p>Żupa ml Kasza jaglana 300 ml (MLE.) chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt</p>	<p>Żupa ml Kasza jaglana 300 ml (MLE.) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 40 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt</p>	<p>Kasza jaglana na wodzie 300 ml chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło roślinne 10 g (GLU) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt</p>	<p>Mleko 2% tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g), Mięso karczuszka (80g), marchew (40g), pietruszka kotzch (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)</p>	
<p>II ŚNIADANIE</p>	<p>Żupa koperskowa 300ml (MLE SEL) Makaron pszenny 200g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 60g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.</p>	<p>Żupa koperskowa 300ml (MLE SEL) Makaron pszenny 200g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 60g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Żupa koperskowa 300ml (MLE SEL) Makaron pszenny 200g (GLU, JAJ) Twardo pchłusty 60g (MLE) Skwarki 40g Kompot owocowy b/c 250ml PODMIECZOREK: Jogurt naturalny (150g)(MLE)</p>	<p>Żupa koperskowa 300ml (MLE SEL) Makaron pszenny 200g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 60g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Żupa koperskowa 300ml (MLE SEL) Makaron pszenny 200g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 60g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Żupa koperskowa 300ml (MLE SEL) Makaron pszenny 250g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 80g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml</p>	<p>Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka kotzch (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)</p>
<p>PODW. rehabiliacja</p>	<p>Kefir naturalny 150g (MLE)</p>	<p>Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mączna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mączna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) według 30g i salata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)</p>	<p>Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mączna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 45g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU, ) masło extra 10 g (MLE, ) Pasta mączna z warzywami 50 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serrek topiony 25g(MLE) Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU, ) masło roślinne 10 g (GLU) Pasta mączna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka kotzch (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)</p>
<p>KOLACJA</p>	<p>Chleb pszenny 45 g (GLU, ) chleb razowy 45 g (GLU, ) masło extra 10 g (MLE, ) Pasta mączna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serrek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mączna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 90 g (GLU, ) masło extra 10 g (MLE, ) Pasta mączna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serrek topiony 25g(MLE) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) według 30g i salata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)</p>	<p>Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mączna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 45g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU, ) masło extra 10 g (MLE, ) Pasta mączna z warzywami 50 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serrek topiony 25g(MLE) Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU, ) masło roślinne 10 g (GLU) Pasta mączna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml</p>	<p>Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka kotzch (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)</p>
<p>DP</p>	<p>Jogurt owocowy 1szt (MLE)</p>	<p>Jogurt owocowy 1szt (MLE)</p>	<p>Waffle ryżowe Pachozianiste 40g</p>	<p>Jogurt owocowy 1szt (MLE)</p>	<p>Jogurt owocowy 1szt (MLE)</p>	<p>Waffle ryżowe 40g</p>	<p>Sok owocowy 150ml</p>
<p>Wartość odżywcza</p>	<p>Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2391 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 380g, Błonnik pokarmowy 20g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 101g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 367g, Błonnik pokarmowy 35g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2391 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 380g, Błonnik pokarmowy 20g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2525 kcal Białko ogółem 96g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.</p>	<p>Wartość energetyczna 1850 kcal Białko ogółem 98g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 190g, Błonnik pokarmowy 18g.</p>

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.03.2024 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYZEJ 3 RZ. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE.) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE.) Chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 20 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 20 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 200 ml (MLE.) Bułka pszenna 25 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor bez skórki 50g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE.) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor bez skórki 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ szt
II ŚNIADANIE	Zupa kopytkowa 300ml (MLE. <u>SEL</u> ) Makaron bezglutenowy 200g (JAJ) Sos truskawkowy 60g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa kopytkowa 300ml (MLE. <u>SEL</u> ) Makaron pszenny 200g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 60g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa kopytkowa 200ml (MLE. <u>SEL</u> ) Makaron pszenny 150g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 30g Śmietana 30g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa kopytkowa 300ml (MLE. <u>SEL</u> ) Makaron pszenny 200g (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 60g Śmietana 50g (MLE) Kompot owocowy z/c 250ml
OBIAD				
PODV. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE.) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 6 g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU.) masło extra 10 g (MLE.) Pasta mięsna z warzywami 20 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor bez skórki 50 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor bez skórki 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml
DP	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Sok owocowy 1szt	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2325 kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Energia- 1046 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 161g	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 20g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupki, JAJ-jaja, RYS-ryb, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ- orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2- dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mączczaki, [?]-zaznaczona alergenów występujących w składowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyk  
mgr dietetyk  
AGHM Paweł Kępa  
Krzysztof Kępa  
ul. 21.04.16 Lublin  
tel. 946-253-62-64 REG. 000381082

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

11.03.2024 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSYMAŁYNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BÓGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezziarna)	DIETA PŁYNNA
Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.) chleb pszenny 45 g (GLU.) chleb razowy 45g g (GLU.) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE.) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%td) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.) chleb pszenny 45 g (GLU.) szynka gotowana wieprzowa 30 g (MLE.) Twarożek z koperkiem 30 g (MLE.) Salata 10g Pomidor 90g Masło 10g (82%td) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.) chleb razowy 90g g (GLU.) szynka gotowana wieprzowa 30 g (MLE) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%td) (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.) chleb pszenny 45 g (GLU.) szynka gotowana wieprzowa 30 g (GLU.) Twarożek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%td) (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.) chleb pszenny 45 g (GLU.) szynka gotowana wieprzowa 30 g (MLE.) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE.) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%td) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE.) chleb pszenny 45 g (GLU.) chleb razowy 45g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 40 g (MLE.) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE.) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%td) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Płatki owsiane na wodzie 350 ml (GLU) chleb pszenny 45g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 45g g (GLU.) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE.) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło roślinne 10g Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (1A), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Ciesław 150g (JAL, MLE, GOR) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Kotlet drobiowy, parlowany z tuczka 100g (JAL, JAL) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Ciesław 150g (JAL, MLE, GOR) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Masłanka 150g (MLE)	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Ciesław 150g (JAL, MLE, GOR) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Ciesław 150g (JAL, MLE, GOR) Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z karczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
ORBIAD	Masłanka 150 ml (MLE)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynekowa drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Chleb razowy 90 g (GLU.) Szynekowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE) II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 3g (MLE) wędlina 30g i sałatką (GLU, SOJ, MLE + SEL + GOR +)	Bułka pszenna 100g (GLU) Szynekowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) Szynekowa drobiowa 40 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) Szynekowa drobiowa 40 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
PODW. rehabilitacja	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU.) Szynekowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynekowa drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Chleb razowy 90 g (GLU.) Szynekowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE) II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 3g (MLE) wędlina 30g i sałatką (GLU, SOJ, MLE + SEL + GOR +)	Bułka pszenna 100g (GLU) Szynekowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) Szynekowa drobiowa 40 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) Szynekowa drobiowa 40 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%td) (MLE)	Sok owocowy 150ml
DP	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Ważę ryżowe polnozłazmiste 40g	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2456 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 50g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 40g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 29g	Wartość energetyczna 2261 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 38g, Węglowodany ogółem 346g, Błonnik pokarmowy 34g	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 40g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 29g	Wartość energetyczna 2536 kcal Białko ogółem 104g, Tłuszcz 36g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 50g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy: 18g

AGHIN Paweł Kępcz  
Kreznica 21, 20-015 Lubin  
Diana Majczyna  
NIP: 946 250 62 64 REGON: 60381000  
mgr dietetyki

JADŁOSPIS 02.03-11.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

11.03.2024 poczekalnia	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	Zupa ml. Placki kukurydziane 350 ml (MLE, ) Chleb bezglutenowy 90g szynka gotowana wędzowana 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE, ) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	DIETA NISKOBIAŁKOWA	Zupa ml. Placki owsiane 350 ml (GLU, MLE) chleb pszemny 45 g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU) szynka gotowana wędzowana 20 g Twarożek z koperkiem 20 g (MLE, ) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	Zupa ml. Placki owsiane 200 ml (GLU, MLE, ) chleb pszemny 45 g (GLU) szynka gotowana wędzowana 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE, ) Sałata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 5g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Jabłko gotowane 50g.	DZIECI POWYŻEJ 3 F.2 DIETA LATWOSTRAWNA	Zupa ml. Placki owsiane 350 ml (GLU, MLE, ) chleb pszemny 90 g (GLU) szynka gotowana wędzowana 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE, ) Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 10g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE, ) Potrawka drobiowa z marchewką 120g Ziemniaki z koperkiem 170g Surowka Ciesław 150g (GLU, MLE, GOR) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE, ) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surowka Ciesław 150g (GLU, MLE, GOR) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 200 ml (GLU, SOJ, MLE, ) Potrawka drobiowa z marchewką 80g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 100g Buraczki na ciepło 100g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE, ) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml				
PODW. rehabilitacja	Chleb bezglutenowy 90g Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tl) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50g (GLU) Szynkowa drobiowa 20 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tl) (MLE)	Bułka pszenna 25 g (GLU) Szynkowa drobiowa 10g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Masło 5g (82%tl) (MLE)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynkowa drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tl) (MLE)				
DP	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml				
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2326 kcal Białko ogółem 54g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Energia- 1044 kcal, białko: 26g, tłuszcz: 39g, węglowodany: 156g	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 93g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 366g, Błonnik pokarmowy 29g.				

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKC- słończnik, JAJ- jaja, RWB- ryby, ORZ- orzechy ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ- orzechy z drzewostanów, SEL- selen, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02- dwusiłek siarki, LUB- lubin, MCK- mączka, [\*] zaznaczone alergenem występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów